



Département Consommation – Marketing

Franck LEHUEDE
Sous la direction de Jean-Pierre LOISEL

Synthèse de l'étude

« La convivialité et les arts de la table »

Février 2004

Contacts presse :

La fabrique d'images – groupe rouge
Hélène Imbert / Isabelle Lebaupain
Tél. 01 42 26 99 00 / Fax : 01 42 26 99 01
E-mail : h.imbert@lafab.com – isabelle@lafab.com

PREFACE

par Jean-Claude Kaufmann, sociologue

Nouvelles tendances de la convivialité : « Le syndrome de la météo »

« Dis-moi comment tu reçois et je te dirai qui tu es ». Cette phrase est sans doute plus vraie aujourd'hui que jamais. Et surtout elle peut être élargie à l'ensemble de la société : « Dis-moi comment les français reçoivent et je te dirai vers quel nouveau type de société nous allons ». Car la société connaît un bouleversement sans pareil. Et rien ne permet mieux de le décrypter que les mutations discrètes qui opèrent dans la chaleur des foyers, notamment autour des repas conviviaux et des arts de la réception.

Jeunesse et célibat : La technique du pique-nique moquette

La jeunesse est un « état » à part entière avec sa culture et ses codes spécifiques : vie au présent, culte de la fête, ouverture de l'avenir. Elle est marquée à la fois par une très forte convivialité amicale et par un refus des valeurs d'installation domestique (qui signalent justement la fin de cette jeunesse).

Le repas traditionnel (assis à la même place pendant un long moment autour d'une table bien dressée et d'une suite de plats canonique) est une sorte de symbole de ce qu'il faut fuir à tout prix. Une infinité de tactiques sont donc imaginées pour le contourner : petite table basse ou nomade, plateau-télé, postures avachies, plats originaux (cuisine exotique) et vite préparés. La fréquence des invitations et leur intensité conviviale voire festive sont associées à leur caractère très informel. Parfois une spécialité culinaire ou une préparation plus soignée de la « table » sont une sorte d'exception (fortement appréciée) qui confirme la règle.

La vie en solo se caractérise par une prolongation de ces valeurs propres à la jeunesse. Ainsi les femmes célibataires tentent-elles d'éviter au maximum la table haute, même pour leurs repas ordinaires. Il leur arrive même de manger sur la moquette ou dans leur lit. Quant aux hommes, ils poussent la désacralisation des manières de table jusqu'aux dernières limites. Sauf quand ils ont un goût particulier pour la cuisine et une expérience en ce domaine. Ils peuvent alors transformer la réception amicalo-intime en arme de séduction.

Famille et Nesting : La recomposition des repas

L'étape jeunesse étant « digérée », de nouveaux plaisirs sont à découvrir. Notamment l'infinité de sensations éprouvées dans la douceur du chez-soi. C'est ici sans doute que le changement est le plus fort actuellement : la maison est devenue une nouvelle frontière, où s'expérimentent chaque jour des perceptions de bien-être jusque-là, inconnues. Le cocooning laisse place au « Nesting » : la maison devient un nid ouvert aux amis.

Une difficulté à résoudre : les personnes qui composent la famille (y compris les enfants) deviennent de plus en plus des sujets autonomes et il faut continuellement fabriquer le collectif familial à partir de cette donnée. Les repas pris en commun sont au cœur de cette fabrication. Moins ils sont nombreux (quand les pratiques alimentaires se sont fortement individualisées ou dans les familles recomposées) et plus ils jouent ce rôle de structuration

de la réalité familiale. Qu'il s'agisse des repas ordinaires, ou des repas de fête (sans lesquels il serait bien difficile de mettre en place des rituels familiaux). Car les rituels sont de moins en moins donnés socialement : il faut personnellement les réinventer.

Cercles familiaux : Le repas fédérateur

Depuis un demi-siècle, les générations d'une même famille vivent dans des logements séparés, et les membres de la parenté ont tendance à se disperser géographiquement. La grande famille est surtout présente dans les rêves et les pensées, l'ordinaire des échanges se limite aux petites visites et aux coups de téléphone. Sauf quand un repas est organisé, il devient alors un instrument de fabrication de la famille. Le schéma le plus courant est l'invitation, par les parents, des enfants ayant quitté le foyer. Les jeunes, adeptes des grignotages, avachissements et autres plateaux-télé, sont alors ravis de se glisser pour un temps dans la chaleur et la structure forte d'un vrai repas de famille. La vaisselle comme les mets jouent un rôle de porteurs de mémoire. Il s'agit de retrouver ses racines, les goûts de l'enfance et les gestes de la culture familiale.

Rupture de l'ordinaire : Vers une association de plaisirs

La réception amicale est une rupture de l'ordinaire de la vie, une parenthèse plus ludique et intense. Une sorte de petite aventure où l'on sort du soi habituel pour aller vers les autres, dans une communion intime où tout se mélange dans la gaîté. L'art de la réception est devenu celui d'une association des plaisirs. Ceux des cinq sens tout d'abord. Le goût bien entendu, mais aussi de plus en plus l'odorat, la vue, l'ouïe et même le toucher. C'est un premier aspect qui explique la force avec laquelle le terme « ambiance » est plébiscité dans l'enquête.

Le second aspect tient à ce qui se passe au-delà des sensations les plus directes. Ce n'est pas un hasard si les conversations protocolaires sont rejetées, si l'on refuse de parler de la politique, trop sérieuse et qui divise, si le thème du travail est interdit. Car le but est de tenter d'entraîner le petit groupe dans un autre monde, une « ambiance » de complicité bienheureuse et légère.

La météo comme baromètre !

Une surprise de l'enquête est qu'il y ait pire encore que la politique ou le travail comme sujet de conversation détesté : le temps qu'il fait ! L'explication est pourtant simple, et très révélatrice des mutations en cours. La discussion sur le temps qu'il fait est caractéristique des échanges dans l'espace public (par exemple entre voisins, ou même entre des inconnus) ayant pour fonction de nouer le lien tout en protégeant son intimité ; un sujet qui permet de parler sans rien dire de soi. Parler de la pluie et du beau temps dans une réception est donc le signe que le groupe est en train d'échouer dans sa tentative de pénétrer dans une convivialité d'un nouveau type, marqué par un partage des intimités.

L'enquête menée par le Comité des Arts de la Table et le CREDOC* permet de dessiner de façon très précise la configuration de cette quête intimiste et conviviale. L'enfant et la famille, ainsi que les loisirs et les vacances sont mis en avant. Il ne s'agit pas en effet de mettre sur la table les problèmes les plus lourds et secrets de chacun. Mais de partager collectivement les moments qui renforcent le bonheur de vivre. De ne se livrer qu'au travers du filtre des rires et des douces sensations. De renforcer encore, par ce qui est dit, l'« ambiance » composée de plaisirs multiples.

Une autre réponse est très révélatrice : parler de « Soi, ses goûts, sa personnalité » est largement rejeté. Il s'agit en effet de partager son intimité et de se confier, mais sans jamais se mettre personnellement en avant. Au contraire le rêve est de s'oublier (pour un temps) dans le groupe, de n'être, sur fond de gentillesse et d'humanité, qu'un élément de cette « ambiance ».

Simplicité et exceptionnel : Une tendance en quête d'authenticité

Il existe à l'évidence derrière cette nouvelle tendance une quête d'authenticité (qui se manifeste sur bien d'autres aspects dans la société actuelle). Aspiration qui se concrétise parfois par l'improvisation de réceptions informelles. Mais une aspiration exactement inverse s'observe également : créer l'événement, par un véritable festival de goûts, de formes et de couleurs. Car la réception est une rupture de l'ordinaire, et il faut la marquer. En évitant le formaliste ancien, mais en développant la créativité de la mise en scène (et des mets préparés). Les convives sont très sensibles à ces attentions, qui sont à la fois des attentions personnelles, et qui signalent que l'on s'apprête collectivement à vivre un moment qui n'est pas comme les autres. Ils n'oublient pas d'apporter des cadeaux. Et les hôtes, malgré le développement des plats préparés et de multiples services, continuent à s'investir fortement dans la préparation de la réception.

En sortant progressivement des cadres imposés de la tradition, les réceptions incitent chacun, qu'il soit invité ou invitant, à s'investir beaucoup plus personnellement, selon des styles qui tendent à se diversifier. Certains par exemple préférant la simplicité et d'autres la création d'événements.

* « **La convivialité et les arts de la table** », étude menée par le CREDOC pour le Comité des Arts de la Table, janvier 2004. Par Franck LEHUEDE, chargé d'études et de recherche, sous la direction de Jean-Pierre LOISEL, directeur du département Consommation.

Biographie de Jean-Claude Kaufmann :

Né en 1948, Jean-Claude Kaufmann a commencé sa carrière de sociologue en 1969, comme chercheur contractuel, avant d'être admis au CNRS en 1977. Nommé Directeur de Recherche en 2000, Il est membre du CERLIS (Centre de recherche sur les liens sociaux), laboratoire CNRS de l'université Paris 5 - Sorbonne.

Bibliographie : Analyse du couple par son linge dans *La Trame conjugale* (Nathan, 1992, Pocket, 1997). Sociologie des seins nus sur les plages dans *Corps de femmes, regards d'hommes* (Nathan, 1995, Pocket, 1998). Logique de l'action ménagère dans *Le Cœur à l'ouvrage* (Nathan 1997, Pocket, 2000). Développement de la vie en solo dans *La Femme seule et le Prince charmant* (Nathan, 1999, Pocket, 2001). *Ego, Pour une sociologie de l'individu* (Nathan, 2001). Naissance des histoires d'amour dans *Premier matin* (Armand Colin, 2002). Jean-Claude Kaufmann s'apprête à sortir un nouveau livre le 26 février 2004, *L'invention de soi*, chez Armand Colin. Il travaille actuellement sur une enquête (thème de son livre suivant) qui porte sur la cuisine et les repas.

I - Les enseignements de cette étude

Indiscutablement les français aiment recevoir et recevoir chez eux.

Pour eux, le repas reste synonyme d'un moment exceptionnel et privilégié; ce que l'on recherche tout d'abord, c'est une ambiance harmonieuse, voire un état de grâce: décoration de la table, cadeaux, inventivité dans les plats, investissement dans la cuisine, art de la conversation, sociabilité participent de cette ambiance magique...

En revanche, tout ce qui rappelle l'étiquette, les codes, le formalisme tend à disparaître : le moment doit être le plus authentique possible.

La décoration de la table par exemple, si elle est capitale relève à présent de la créativité de chacun et participe activement de la création de cette fameuse ambiance....

Les français sont « open »...

- 93% des personnes interrogées déclarent aimer recevoir.
- En 2003, ils sont 90% à inviter chez eux au moins une fois par trimestre et 73% au moins une fois par mois.
- soit un taux de progression de 4 points par rapport à 2000.

Chinois ou chez toi ?

L'invitation au restaurant est une pratique nettement moins répandue.

- Pour 56% des français, de telles invitations se renouvellent en moyenne une fois par an.
- Seulement 1/3 des personnes interrogées déclarent inviter des gens au restaurant au moins une fois par trimestre.

Tous en cuisine !

Les français aiment faire la cuisine :

- Ces 12 derniers mois, 64% des personnes interrogées ont acheté des casseroles ou ustensiles de cuisine contre 38% pour des nappes en tissu et 32% pour des assiettes.

La main à la pâte...

On n'hésite pas à passer du temps à préparer le repas :

- En 2000, le temps moyen passé à la préparation d'un dîner, en semaine et sans invités, était de 36 min et de 44 min le week-end.
- En revanche, lorsqu'on reçoit, 42% des français consacrent 1 à 2h à la préparation du repas.

À la recherche de la perfection...

- Plus de 9 français sur 10 font un effort en matière de présentation des plats lorsqu'ils invitent (3/4 des français dressent le contenu des casseroles dans les plats avant de le servir à table).
- 46% des personnes interrogées décorent leur table et 43% utilisent un service haut de gamme afin de créer une ambiance conviviale.

Et si on assortissait... ?

- 28% des français accommodent au moins de temps en temps leur vaisselle à leurs invités.
- 24% l'adaptent en fonction des saisons.
- 43% en fonction de leur humeur.

II - Qui aime-t-on avoir à table avec nous ?

Famille et Nesting : le repas comme première occasion de réunir la famille

- Une fois l'étape jeunesse « digérée », la maison devient une nouvelle frontière, un nid ouvert aux proches.
- Près de 2/3 des ménages ayant des enfants ne vivant pas chez eux les convient, au moins une fois par mois, pour un repas.

Et les amis alors ?

- 49% des personnes interrogées invitent également, au moins une fois par mois, des amis à dîner.

Le cercle s'agrandit...

- 19% des français ont déjà reçu à leur table un ou une inconnue... mais il s'agit essentiellement d'une personne cautionnée par des amis ou de la famille.

Le bureau à la maison ?

- Si les français sont 7% à inviter des collègues de boulot 1 fois par mois...
- Ils préfèrent inviter leurs voisins plutôt que leurs collègues (11%).

Drague à domicile !

- 17% (seulement) des français ont déjà eu l'occasion d'offrir l'hospitalité à une future conquête.
- Pour plaire à leur(s) conquête(s), les hommes mettent plus facilement le tablier que les femmes (22% contre 12%).

L'invité idéal... Devine qui vient dîner ce soir ?

Plutôt étonnants, les résultats montrent que les personnes interrogées préféreraient partager un repas avec :

- Jean-Jacques Goldman l'emporte avec 18% pour l'ensemble de la population, 30% des moins de 35 ans et 21% des femmes. Pour leur part, les parisiens préféreraient asseoir Renaud à leur table (14%).
- Mimi Mathie suit avec 14% (étant plus souvent citée par les femmes que les hommes : respectivement 20% contre 6%).
- Zidane et Sophie Marceau ne semblant pas être les convives idéales reçoivent respectivement 9% et 5% des voix.
- Jacques Chirac pour sa part ne réalise que 3% !!!

Le secret du repas réussi ?

- La motivation première pour recevoir n'est pas la « bonne bouffe » mais bien au contraire, pour 63% des français, la convivialité.

Ne verrait-on pas le temps passer...

- Un repas peut durer jusqu'à 3h avec des invités alors qu'il dure en moyenne, sans eux, 41 min au quotidien.

De quoi parle-t-on ?

- Pour ce qui est de la conversation à table, les français aiment avant tout parler de leurs enfants, de la famille et de leurs loisirs (42%).
- Les sujets les plus brûlants seront écartés : 74% des français placent la politique parmi les sujets à bannir d'une discussion à table.
- Ils fuient, également, les sujets personnels : seuls 7% aiment à parler d'eux.

III - Les facteurs de pérennité dans l'art de recevoir

Les bonnes manières

- 94% des personnes interrogées rendent l'invitation quand ils sont invités.
- Le rituel du cadeau :
 - Lorsqu'ils sont invités, 2/3 des français offrent un cadeau à leurs hôtes.
 - 85% déclarent offrir un présent dont le montant est compris entre 10 et 50 Euros.

Les habits de table...

Les vêtements que l'on porte et la décoration de la table font partie des préoccupations de tous.

- 51% disposent des fleurs dans la pièce.
- 49% cherchent à s'habiller mieux que d'habitude.
- 46% décorent la table.
- 43% sortent le service de fête.

Pour les personnes interrogées, une jolie table est d'abord synonyme de jolies assiettes et de jolies nappes et serviettes, devant les verres, les couverts et l'argenterie.

- Jolies assiettes et jolis verres : 58%.
- Une nappe et des serviettes raffinées : 53%.
- De jolis verres : 50%.
- De jolis couverts : 45%.
- De l'argenterie : 17%.

Vive la France !

Même si les plats exotiques font leur arrivée au quotidien dans les cuisines françaises, les plats traditionnels n'ont pas perdu leur valeur : 3/4 des français préfèrent les mettre à l'ordre du jour quand ils reçoivent.

IV - Les changements dans la manière de recevoir

Nouvelles façons de manger !

La table de la salle à manger et les petits plats dans les grands ne sont plus les seules manières de recevoir. Il existe sans nul doute de nouvelles possibilités de manger de manière plus informelle :

- 20% reçoivent de temps en temps sur la table du salon.
- 8% apportent les casseroles et les plats à table.

Au ras des pâquerettes...

Parmi les nouvelles façons de recevoir, le pique-nique fait son retour en force.

- En effet, 35% des français organisent, de temps en temps, un pique-nique contre seulement 1/4 en 1980.

Voyage autour de la table...

Une ouverture au monde est aussi marquée par un goût pour la cuisine et la vaisselle exotique :

- 11% des personnes interrogées disent en servir « souvent ».
- 1 personne sur 5 possède de la vaisselle ethnique.

L'auriez-vous cru ?!

Les hommes ont des aspirations ethniques !!!

- Ils sont 25% à disposer de vaisselle ethnique contre 17% des femmes.

Tout le monde s'y colle !

Autre modification dans les comportements face à ses invités :

- 20% des français sont susceptibles de demander occasionnellement de l'aide à leurs invités.
- 15% leur demandent de mettre la table.
- 14% se font aider en cuisine.
- 12% demandent à leurs convives de débarrasser.
- 10% leur font faire la vaisselle.

V - Hommes/Femmes mode d'emploi

Gâteaux vs apéro !

- 46% des femmes s'adonnent à la pratique du goûter vs 25% des hommes.
- 37% des hommes reçoivent pour un apéritif contre 27% des femmes seulement.

Perfectionnistes vs décontractés

- 71% des femmes sont entre 1 et 3h en cuisine, les hommes ne sont que 64% à faire de même.
- Les hommes sont adeptes des repas informels à 37% (apéros, plateaux télés...).
- Ils sont par ailleurs 32% à ne pas hésiter à demander de l'aide à leurs invités.

L'esprit vs la matière

- Les femmes reçoivent comme elles s'habillent ! Elles sont 81% à faire attention à ce qu'elles portent quand elles invitent (contre 65% des hommes).
- 80% des femmes portent une attention particulière à la décoration de la table (contre 63% des hommes).
- Pour 85% d'entre elles, la convivialité est le premier critère de réussite d'un repas (73% pour les hommes).
- A l'inverse, les hommes sont plus sensibles à la qualité du repas et des vins que les femmes (58% contre 37%).

VI - Jeunesse, célibat : pique-nique et moquette...

Jeunesse, célibat : pique-nique et moquette...

- les jeunes sont champions de la réception à domicile : 85% organisent quelque chose au moins 1 fois par mois (contre 72% des plus de 35 ans).
- Ils invitent en moyenne une fois par semaine !!!

Faites tourner les plateaux !

- L'invitation autour d'un plateau repas ou sur la table du salon est une tendance répandue chez les célibataires (à 23%) et les 25-34 ans (à 21%).

Jamais sans mes potes !

- Les célibataires privilégient leur amis : 65% en invitent, au moins une fois par mois, alors qu'ils ne sont que 27% à recevoir des membres de leur famille.
- Mais dès la naissance du premier enfant, on reprend le chemin de la table haute et d'une convivialité plus traditionnelle.

Les jeunes et la déco...

- Lorsqu'ils reçoivent, 65% des moins de 35 ans prêtent une attention particulière à la décoration de la table.
- Mais pour 39% d'entre eux, ce désir de créativité et d'expression personnelle appliquée à la table s'exprime par des formes « traditionnelles » comme la nappe et les serviettes (contre 53% et 58% pour les plus de 35 ans).
- On cherche au contraire l'originalité (chemins de table, vaisselle design ou ethnique, mélanges de genres...).

Cools...

- 1/3 des moins de 35 ans passent plus de 2h à la préparation du repas (contre la moitié des plus de 35 ans).
- Ils n'hésitent pas non plus à recourir aux aides culinaires (sauces, surgelés...) à 52% (contre 28% pour les 55 ans et plus).
- 35% n'hésitent pas à demander de l'aide à leurs invités.
- Enfin 12% apportent les casseroles et les plats à table.

L'auriez-vous cru ?!

- Pour les cadeaux, CHAPEAU ! Les moins de 35 ans sont 88% à apporter un cadeau quand ils sont invités! (93% pour les plus de 35 ans).
- Il est vrai que les visites aux parents n'ont pas été prises en compte...

VII - Paris/Province : deux approches de la table

Cuisine ou living ?

- 34% des parisiens reçoivent de temps en temps pour un repas sur la table du salon.
- 33% des habitants de communes rurales le font, eux, dans la cuisine.

Un peu de soleil !

- Les plats exotiques vont bon train à Paris : 55% des parisiens en servent de temps en temps à leurs invités contre 29% des français vivant en commune rurale.

Une convivialité moins formelle à Paris... mais moins proche...

- 15% des habitants de Paris apportent les casseroles et les plats à table contre 8% pour l'ensemble de la population.
- 81% habitants de communes rurales mettent un bouquet sur la table et 62% sortent le service haut de gamme pour leurs invités (contre 70% et 46% à Paris).
- 17% des parisiens seulement invitent leurs voisins contre 1/3 en milieu rural.

Et les bonnes manières?!

- 54% des parisiens s'obligent à manger de tout contre 69% en communes rurales.
- Mais encore, ils ne se sentent pas obligés de couper leur téléphone portable quand ils sont invités : 51% contre 64% dans l'ensemble de la population.
- 84% des habitants de la région parisienne déclarent arriver à l'heure à un repas alors qu'ils sont 92% en milieu rural.
- Les ruraux rendent plus facilement l'invitation (97% contre 88% des parisiens).